

鶏肉おろし煮



材料(10人分)			
鶏もも肉		900	g
サラダ油		10	g
醤油		50	g
酒		30	g
砂糖		30	g
だし汁		100	g
大根		600	g
葱		30	g

作り方

◆ 事前調理

1. 鶏肉をさっと炒める
2. 醤油、酒、砂糖を煮合わせ、大根おろしを加えておく
3. 急速冷却する
4. フィルムに鶏肉、調味液を入れ、真空包装する
5. 加熱調理 80℃×30分
6. 急速冷却し、保存する

◆ 提供当日

1. 急速加熱をする
2. 盛付け、提供

※ 加熱温度、時間は目安です。施設の基準をクリアしてください
 ※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただいております